



## Vorspeisen | Suppen

	Vorspeise	Portion
<b>Nüsslisalat nature</b> mit Speck + CHF 1.50   mit einem gehackten Ei + CHF 3.00	11.00	18.50
<b>Nüsslisalat mit Trauben, Birnen und Kernen</b>	14.50	
<b>Gratinierter Ziegenkäse mit Kürbis-Chutney</b> und kleiner Salatgarniture	16.50	
<b>Marronisuppe mit getrockneten Feigen-Chips</b> mit Rahm +1.80	11.50	
<b>Hausgemachte Ungarische Gulaschsuppe</b> mit Rindfleisch, Kartoffeln, Peperoni, Crème Fraiche	14.50	
<b>Escargots «Café de Paris»</b> 6 Burgunderschnecken im Pfännli, überbacken mit Kräuterbutter	15.50	
<b>Bruschetta mit gebratenen Pilzen</b> Schnittlauch und Zwiebeln auf getoastetem Brioche	16.00	24.00

## Fleischlos, Gans, herbstlich und wild

	kleiner	Hauptgang
<b>Kürbis-Risotto mit Belper Knolle</b> Kürbisgemüse und Kürbiskern-Pesto (vegan möglich)	25.00	29.00
<b>Herbst-Vegi-Teller mit Spätzli, Preiselbeer-Apfel</b> Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Kürbis und Wirz Pilzrahmsauce separat dazu + 5.00	28.00	32.00
<b>Tafelspitz mit Gemüse, Salzkartoffeln serviert im Topf</b> Fleischsuppe und Zutaten zum selber schöpfen, Apfelkren und Schnittlauchsauce (mageres Fleisch vom Kalbs-Huftdeckel in Bouillon gekocht)		49.00
<b>Suure Mocke vom Rind, Kartoffelstampf, Rotkraut und Marroni</b>		39.00
<b>Cordonbleu «d'Alsace » mit Rotkraut und Marroni</b> Schnitzel vom Emmentaler-Schwein, mit Speck, Crème fraîche und gekochten Zwiebeln (bestellen Sie Ihre Wunschbeilage zusätzlich separat dazu)		39.00
<b>Gänsebraten mit Rotkraut und Marroni</b> (bestellen Sie Ihre Wunschbeilage zusätzlich separat dazu)		34.00
<b>Kalbskotelette mit Morchelrahmsauce und Herbstgemüse</b> (bestellen Sie Ihre Wunschbeilage zusätzlich separat dazu)		48.00
<b>Reh-Rücken-Teller mit Pilzrahmsauce</b> Rotkraut, Marroni, Preiselbeer-Apfel, Rosenkohl, Kürbis und Wirz (bestellen Sie Ihre Wunschbeilage zusätzlich separat dazu)		49.00

### Zusätzliche Beilagen zu Ihrem Hauptgericht

Nudeln   Reis   Salzkartoffeln	5.00
Pommes Frites   Pommes Allumettes	6.50
Rösti   Kartoffelstampf	8.50
Weisseinrisotto   Spätzli	6.50

Rind-, Kalb, Schwein und  
 Wurstwaren: Schweiz  
 Hirsch und Reh: Österreich  
 Gans: Ungarn  
 Alle Preise inkl. MWST

Glutenfrei

Vegetarisch

Laktosefrei

vegan

# Herzlich willkommen im



## Diesen Monat aktuell

	dl	75 cl
<b>Sauvignon blanc Château Bauduc</b> ABC Gavin Quinnersy & Philippe Schwander, Bordeaux, Frankreich	9.00	63.00
<b>Yvorne Chant des Resses</b> Grand Cru, AOC Chablais, Waadt, Schweiz	9.30	65.00
<b>Humagne rouge 2023</b> AOP Suisse, Belle Vallée, Valais	9.00	63.00
<b>Amarone la Reggia 2020</b> DOCG Classico Valpolicella, Veneto, Italien Corvina   Corvione   Rondinella   Oseleta	11.00	77.00

## Apéro's ohne Alkohol

<b>*Schüümer*</b>	alkoholfreier «Prosecco» klassisch	1 dl	8.50
<b>*Ginger Bowle*</b>	Ginger Ale, Sodawasser, Ingwer, Eis, Limette, Ingwerscheibe		9.80
<b>*Sunset*</b>	San Bitter mit Orangensaft und Orangenscheibe		9.50
<b>*Negrol-ino*</b>	2 cl Gin + 2 cl roter Vermouth alkoholfrei, 2 cl Azzurro, Eis, Soda		9.80
<b>*Hugo-Lino*</b>	Schweppes, Holunderblüten-Sirup, Minze		9.80
<b>*Apero-Lino*</b>	Ginger Ale, alkoholfreier Azzurro, Eis, Orangenscheibe		9.80

## Apéro Klassiker

<b>Americano</b>	2 cl Campari, 2 cl roter Vermouth, Eis, Orangenzeste, Soda		9.50
<b>Negroni</b>	2 cl Gin, 2 cl Campari, 2 cl roter Vermouth, Eis, Orangenzeste, Soda		14.50
<b>Prosecco</b>	Rosé oder klassisch	1 dl	10.00
<b>Nachtigall</b>	Prosecco mit dunklem Holunderbeeren-Sirup		11.00
<b>Cüpli Champagner</b>	Laurent Perrier	1 dl	14.80
<b>Kir Royal</b>	Laurent Perrier mit Cassislikör	1 dl	16.80
<b>Hugo</b>	Prosecco, Holunderblüten-Sirup, Minze		10.50
<b>Aperol Spritz</b>	Prosecco, Aperol, Sodawasser, Eis und Orangenscheibe		10.50
<b>Campari Spritz</b>	Prosecco, Campari, Sodawasser, Eis und Zitronenschnitt		12.80
<b>Ingwerer</b>	Ingwerlikör, Prosecco, Ginger Ale, Eis, Limette, Ingwerscheibe		12.80